



ASA
CALIDAD DE VIDA

Certifica que:

WILSON FERNANDO GUERRERO
80.176.501

Cursó y aprobó la acción de formación

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Recibió formación en Manipulación de ALIMENTOS Y BEBIDAS RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 desde el día **22 de junio de 2026** con una duración total de **10 HORAS** en el marco del programa de capacitación continua y permanente en educación sanitaria.

Este programa está estructurado para entrenar y actualizar de manera constante al personal en las mejores prácticas, normativas y técnicas relacionadas con la seguridad alimentaria.

LOS TEMAS DESARROLLADOS DURANTE LA CAPACITACION FUERON:

- BPM y su normatividad
- Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso
- Edificación e instalaciones
- Equipos y utensilios
- Personal manipulador
- Requisitos higiénicos
- Plan de saneamiento básico

Esta certificación se expide el día **22 de junio de 2026** dando cumplimiento como parte del Plan de Capacitación Continua y Permanente en Educación Sanitaria, Principios Básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en la Manipulación de ALIMENTOS Y BEBIDAS RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013.

Firmado digitalmente

VIGENCIA
22 de junio de 2026
22 de junio de 2027

Cielo Caviedes
Ingeniera de alimentos

FICHA TÉCNICA

OBJETIVO GENERAL

AL FINALIZAR LA CAPACITACION, EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CÁRNICOS Y BEBIDAS SERA CAPAZ DE DISMINUIR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION EN SU ESTABLECIMIENTO Y HOGARES, EVITANDO INTOXICACIONES Y MUERTES.

TODAS LAS PERSONAS QUE TRABAJEN EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS, BEBIDAS O CÁRNICOS (MANIPULADOR DIRECTO E INDIRECTO).

1. PROGRAMACIÓN 3 HORAS

MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CÁRNICOS O BEBIDAS.
HIGIENE PERSONAL E INSTALACIONES.
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.
BACTERIAS.

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.
EVALUACION DE IMPACTO.
ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR

Avalada ante la Secretaria de Salud

Desde el 28 FEBRERO 2006.

Bogotá, D.C. Colombia

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, ONLINE.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA

RESOLUCION 2674 DE 2013

RESOLUCION 0719-2015

DECRETO 1500 DEL 2007

RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012



10 HORAS AL AÑO

2. PROGRAMACIÓN 2 HORAS

CONTROL DE MATERIA PRIMA.
CONTROL DE PROVEEDORES.
CONTROL DE TEMPERATURAS.
BACTERIAS

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.
EVALUACION DE IMPACTO.
ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO –PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR

Avalada ante la Secretaria de Salud

Desde el 28 FEBRERO 2006.

Bogotá, D.C. Colombia

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, ONLINE.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

3. PROGRAMACIÓN 2 HORAS

CONTAMINACION CRUZADA.
ALMACENAMIENTO
TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.
EVALUACION DE IMPACTO.
ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO –PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR

Avalada ante la Secretaria de Salud

Desde el 28 FEBRERO 2006.

Bogotá, D.C. Colombia

MATRICULA 2005.

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, ONLINE.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

4. PROGRAMACIÓN 3 HORAS

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.
PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS.
PROGRAMA DE FUMIGACION.
PROGRAMA DE AGUA POTABLE.

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.
EVALUACION DE IMPACTO.
ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO –PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR

Avalada ante la Secretaria de Salud

Desde el 28 FEBRERO 2006.

Bogotá, D.C. Colombia

MATRICULA 2005.

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, ONLINE.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.



ING. CIELO CAVEDES ROMERO

CC. 52.150.271

